

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 33

Le Code : ce qu'il faut savoir

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAD 333-150-0000, CHAPITRE 5- 304.15

5-304.15 Nettoyage du réservoir d'eau.

(A) Les réservoirs d'eau potable d'une unité mobile de restauration doivent pouvoir être accessibles et translucides, de sorte qu'un simple contrôle visuel permette d'en déterminer le degré de propreté. Les unités mobiles de restauration ayant obtenu leur licence avant le 1er février 2020 ne sont pas concernées par cette exigence.

(B) Les réservoirs d'eau potable et d'eau usée doivent être nettoyés au moins tous les six mois ou selon les recommandations du fabricant.

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Les réservoirs d'eau propre et d'eau usée de l'unité mobile de restauration doivent être nettoyés à intervalles réguliers pour éviter toute accumulation de micro-organismes ou tout risque de contamination.

Nettoyage du réservoir de l'unité mobile de restauration

Il est important de nettoyer régulièrement les réservoirs d'eau douce de votre unité mobile de restauration pour garantir la salubrité de l'eau que vous utilisez. Les réservoirs d'eau peuvent développer des bactéries au fil du temps susceptibles de rendre les clients malades.

Les réservoirs d'eau douce et d'eaux usées doivent être nettoyés au moins tous les six (6) mois ou plus fréquemment selon les instructions du fabricant du réservoir.

Voici quelques éléments à prendre en compte avant d'entamer le processus de nettoyage :

- Vous devez remplir entièrement votre réservoir d'eau douce et le vider deux fois (une fois avec de l'eau chlorée et une seconde fois avec de l'eau claire pour le rincer).
- Assurez-vous d'être proche d'un site d'élimination des eaux usées agréé ou d'avoir un agent de vidange agréé pour vider vos réservoirs d'eaux usées pendant le nettoyage.
- Pour l'eau chlorée, vous utiliserez une solution appelée hypochlorite de sodium, qui contient 5 à 8 % de chlore (ou eau de Javel). Vous devez utiliser de l'eau de javel non parfumée et sans additifs. L'eau chlorée devra rester dans vos réservoirs pendant plusieurs heures, c'est pourquoi il est préférable d'effectuer cette opération lorsque vous êtes fermé.

- Garez votre unité mobile sur une surface plane afin que toutes les pièces de vos réservoirs soient nettoyées de manière uniforme.

Pour nettoyer les réservoirs, vous devrez remplir complètement votre réservoir d'eau douce et le vider deux fois : une fois avec de l'eau chlorée et une fois avec de l'eau claire pour le rincer. Voir la page 2 pour des instructions détaillées.



Les réservoirs d'eau douce doivent être transparents et facilement accessibles. Les réservoirs ne peuvent pas être retirés de l'unité.

Suivez les instructions du fabricant et les réglementations locales lors du nettoyage des réservoirs de votre unité mobile. Appelez votre inspecteur si vous avez des questions. Un entretien régulier et un nettoyage adéquat sont la garantie d'une eau toujours saine pour vos clients.

